

# MAS CABANEL

AOP Duché d'Uzès - Blanc



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Viognier, Grenache Blanc, Roussanne

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage et foulage. Pressurage direct.  
Les fermentations se déroulent en barriques.



**Elevage** : 50% élevé en fûts de chêne.

**TAV** : 13% vol

**Rendements** : 55 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe claire aux reflets or blanc.

- **Aspect olfactif** :

Le nez évoque la fraîcheur du citron et des amandes.

- **Aspect gustatif** :

Bouche tonique et équilibrée avec une finale relevée.



**Accords mets et vins** :

Blancs de volaille, truite aux amandes, fromages et fruits secs.



**Température de service** : 10-14°.

**Durée de conservation** : 2 à 3 ans.

